



## 2012 Château Les Vieux Ormes

Lalande de Pomerol AOC

Neuentdeckung - unbedingt probieren!

### Descrizione del vino:

Saftiger, weicher und charmanter Bordeaux mit hohem Merlot-Anteil, der sich schon jetzt wunderbar geniessen lässt. Er stammt aus einem der ältesten Familienweingüter in Lalande de Pomerol, das seit sechs Generationen der Familie Garde gehört. Und das Geheimnis seiner herausragenden Qualität heisst Christian Moueix, welcher der Familie als Berater zur Seite steht.

### Nota di degustazione:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Wilde Kirschen, rote Johannisbeeren, Himbeerstauden, feine Würznoten, dezent dropsig im Ansatz, wirkt erstaunlich konzentriert. Saftiger, geschmeidiger Gaumen, hier eine fast schon verschwenderische Frucht auf dem Extrakt zeugend. Eine tolle Entdeckung zu einem sehr fairen Preis.

### Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

### Paese d'origine:

Francia

### Regione:

Bordeaux

### Sottoregione:

Lalande de Pomerol

### Produttore:

Famille Moueix

### Valutazioni:

Score 18/20

### Gradazione alcolica:

13.5 %

### Maturità:

Jetzt bis 2028

### Varietà d'uva:

85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

### Numero di articolo:

0757812

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Les Vieux Ormes

Lalande de Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.